

Semaine du 22 au 26 janvier 2024

Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

déjeuner

diner

Lundi 22



Salade verte composée (3, 6, 10)
Assiette de charcuterie (6, 7, 9, 10, 12)
Carottes aux agrumes
Pamplemousse sucré
Avocat sauce cocktail (3, 7, 4)
Feuillète poulet poireau

Sauté de bœuf bourguignon
Cordon bleu de dinde
Filet de poisson meunière (1, 2, 4, 6, 7, 8, 11)
Dallh de lentilles corail à la noix de coco

Coquillettes au beurre (1, 7)
Poêlée de légumes verts (7)

Assortiment de fromage (7)

Salade de fruits frais
Yaourt gourmand aux fruits (7)

SALADE BAR

Croissant au jambon (1, 3, 7)
Pilon de poulet à la basquaise

Riz parfumé (1, 7)
Poêlée de brocolis (7)

Assortiment de fromage (7)
Yaourt nature sucré (7)

Corbeille de fruits frais
Gaufre au chocolat (1, 3, 7, 8)
Crêpe au sucré (1, 3, 7, 8)

Mardi 23

Salade verte composée (3, 6, 10)
Surimi mayonnaise (3, 7, 4)
Radis beurre (7)
Tomates Feta (7)
Assiette de charcuterie
Velouté de potiron (7)

Sauté de porc aux graines de moutarde (10, 7)
Cuisse de canette confite à l'orange
Brandade de morue maison (1, 4)

Purée de pomme vitelottes (1, 7)
Purée de pommes de terre (1, 7)
Poêlée ratatouille (7)

Assortiment de fromage (7)
Yaourt nature sucré (7)

Assiette de fruits frais

moelleux chocolat, crème anglaise (1, 3, 7, 8)
gâteau basque (1, 3, 7, 8)

SALADE BAR

Boulettes de bœuf à la tomate (1, 9)
Blanquette de poisson (4, 7)

Croquettes de pommes de terre (1, 7)
Poêlée méridionale (7)

Yaourt nature sucré (7)
Assortiment de fromage (7)

Assiette de fruits sec
Assortiment de fruits de saison
Compote de pommes

Mercredi 24



Salade verte composée (3, 6, 10)
Surimi mayonnaise (3, 4, 7)
Pêche au thon (4, 7)
Duo concombre salade coleslaw (4, 7, 10)
Velouté de courge à la châtaigne (7)

Pizza fromage

Paupiette de dinde sauce forestière (7)
Chipolatas
Dos de lieu noir frais au pesto rouge (4)
Gratin dauphinois (1, 7)
Poêlée 4 légumes (7)

Assortiment de fromage (7)
Yaourt nature sucré

Yaourt nature
Assortiment de gâteau sec (1, 3, 7, 8)

SALADE BAR

Chilli con carné
Friture de poisson (4)

Riz blanc parfumé (1)
Poêlée de légumes (7)

Assortiment de fromage (7)

Assortiment de fruits de saison
yaourt gourmand aux fruits (7)

Jeudi 25	Salade verte composée (3, 6, 10) Radis beurre (7) Betterave vinaigrette (10) Œufs mayonnaise (3, 7) Assiette de charcuterie (6, 7, 9, 10, 12) Steak de bœuf label Roti de porc IGP Moules marinières Poelée de légumes frais (7) Frites de pommes de terre (1, 7) Frites de légumes (1, 7) Yaourt nature sucré (7) Assortiment de fromage (7) Farandole de fruits Compote de pommes Assiette de fruits sec	SALADE BAR Sauté de poulet à la citronnelle Filet de poisson meunière (4) Petit épeautre cuisinés (1, 7) Epinards à la béchamel (1, 7) Yaourt nature sucré (7) Assortiment de fromage (7) Salade de fruits frais Florentin aux fruits (1, 4, 7) Fouace aveyronnaise (1, 3, 7)
Vendredi 26 	Salade verte composée (3, 6, 10) Assiette de charcuterie (6, 7, 9, 10, 12) Duo de tomates œuf (10) Salade wakame sésame (8, 11) Andouillettes de canard Sauté de volaille au curry Omelettes au fromage (3, 7) Semoule parfumée aux fruits sec (1, 7) Carottes vichy (7) Assortiment de fromage (7) Assiette de fromage (7) Yaourt nature sucre (7) Salade de fruits frais Profiterole vanille chocolat (1, 3, 7, 10) Pomme cuite au caramel Donut à la fraise (1, 3, 7, 10)	SALADE BAR Hachis Parmentier (1, 7) Pavé de cabillaud sauce dieppoise (4, 7) Brocolis vapeur (7) Blé pilaf (1, 7) Assortiment de fromage (7) Assiette de fromage (7) Yaourt nature sucré Salade de fruit frais Assortiment de fruits de saison

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements
 En raison de la pandémie de COVID 19 et des mesures sanitaires imposées au service restauration menu unique

LEGENDE

	produit local
	produit de saison
	produit issu de l'agriculture biologique
	produit labélisé « Bleu blanc cœur »
	saver Tarn
	label rouge
	Aveyron
	Haute valeur environnementale

ALLERGENE
1 Gluten
2 Crustacés
3 Œufs
4 Poissons
5 Arachide
6 Soja
7 Lait
8 Fruits à coque
9 Céleri
10 Moutarde
11 Graines de sésame
12 Anhydride sulfureux et sulfites
13 Lupin
14 Mollusques
Origine viandes France, Midi Pyrénées

(Signature)

